

UNION

1350 - MONTALBERT

Dinner a la carte

Starters

- Onion and cider soup with thyme Chantilly and a crisp parmesan straw 10
Salt baked white beetroot with hazelnut pesto, pear, nut milk and ewe's curd 13
Cured salmon with apple, radish, cucumber, crème fraiche, lemon zest and dill 14
Salad of octopus, puntarella, red onion, fennel, anchovy, orange and chilli 15
Steak tartare with pickled onions and chargrilled country bread 12

Starter For Two

- Aromatic chicken bouillon with a foie gras club sandwich 15 *per person*

Hand Cut Pasta

- Strozzapreti with mushroom stock, butter, black truffles and parmesan 25 / 45
Agnolotti of Beaufort and Tomme de Savoie with a thyme and bacon cream 14 / 24
Bucatini with smashed sausage, white wine, fennel, garlic and chilli 13 / 22

Main Courses

- Double Baked Beaufort soufflé with a truffle emulsion, leeks and mushrooms 26
Olive oil poached loin of cod with butter beans, baked fennel, green sauce and chilli 34
Breast of free-range chicken with slow cooked kale, pumpkin, chestnut and brown butter 23
Daube of ox cheeks with smoked creamed potato, lardons, button onions and red wine 34
Roast calves sweetbreads with a caramelised onion, chanterelles and madeira sauce 40
Cashew nut hummus with roasted vegetables, a light curry dressing and lime 20

Main Courses For Two

- Roast free-range chicken with macaroni cheese and green salad (pre order) 22 *per person*
Baked Reblochon with grilled potatoes wrapped in bacon and a green salad 24 *per person*

Desserts

- Poached rhubarb with clementine 8
Warm rice pudding with roasted pear 8
Warm chocolate fondant with an orange cream 9
Tarte tatin with creme Chantilly 9

UNION

1350 - MONTALBERT

La Carte du Soir

Entrées

- Soupe à l'oignon et au cidre, chantilly au thym et tuile de Parmesan 10
Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre, crème fraîche, citron et aneth 14
Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes, poire et caillé de brebis 13
Salade de poulpe et de puntarelle, oignon rouge, fenouil, anchois, orange et piment 15
Steak tartare, pickles d'oignons et pain de campagne grillé 12

Entrée Pour Deux

- Bouillon aromatique de volaille, club sandwich au foie gras 15 *par personne*

Pâtes Fraîches

- Strozzapreti, bouillon de champignon, truffes noires et parmesan 25 / 45
Agnolotti de Beaufort et de Tomme de Savoie et crème de thym et de bacon 14 / 24
Bucatini, chair à saucisse, fenouil, ail et piment 13 / 22

Plats

- Daube de joue de bœuf, pommes-mousseline, lardons et oignons grelots 34
Houmous de noix de Cajou, légumes rôtis, vinaigrette au curry et citron vert 20
Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, haricots blancs, fenouil, sauce verte et piment 34
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 26
Filet de poulet fermier, kale braisé, potiron, châtaignes et beurre noisette 23
Noix de ris de veau rôtis, oignon caramélisé, chanterelles et jus madère 40

Plats Pour Deux

- Poulet fermier rôti, macaroni cheese et salade verte (sur commande) 22 *par personne*
Reblochon au four, pommes de terre au lard et salade verte 24 *par personne*

Desserts

- Rhubarbe pochée, clémentine 8
Fondant au chocolat, crème à l'orange 9
Tarte Tatin, crème Chantilly 9
Riz au lait, poire rôtie 8

UNION

1350 - MONTALBERT

Tasting menu

Menu at €65 - To be taken by the entire table

Truffled chicken bouillon with a parmesan straw

~~~~~

Cured salmon with apple, radish, cucumber,  
crème fraiche, lemon zest and dill

~~~~~

Salt baked beetroot with hazelnut pesto, pear,
nut milk and ewe's curd

~~~~~

Strozzapreti with mushroom stock, butter,  
black truffles and parmesan

~~~~~

Olive oil poached loin of cod with butter beans,
baked fennel, green sauce and chilli

~~~~~

Daube of ox cheeks with smoked creamed potato,  
lardons, button onions and red wine

~~~~~

Poached rhubarb with clementine

UNION

1350 - MONTALBERT

Menu dégustation

Menu à €65 - Servi pour toute la table

Bouillon de volaille truffé, tuile au Parmesan

~~~~~

Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre,  
crème fraîche, citron et aneth

~~~~~

Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes,
poire et caillé de brebis

~~~~~

Strozzapreti, bouillon de champignon,  
truffes noires et parmesan

~~~~~

Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, haricots blancs,
fenouil, sauce verte et piment

~~~~~

Daube de joue de bœuf, pommes-mousseline fumée,  
lardons et oignons grelots

~~~~~

Rhubarbe pochée, clémentines

UNION

1350 - MONTALBERT

Christmas Day Menu

Menu at €55

Onion and cider soup with thyme Chantilly
and a crisp parmesan straw

or

Cured salmon with apple, radish, cucumber,
creme fraiche, lemon zest and dill

~~~~~

Double baked Beaufort soufflé with a truffle emulsion,  
leeks and mushrooms

*or*

Olive oil poached loin of cod with butter beans,  
baked fennel, green sauce and chilli

*or*

Breast of fatted duck with crushed pumpkin, chanterelles, Hasselback potatoes  
and chestnuts

~~~~~

Christmas pudding with brandy custard

UNION

1350 - MONTALBERT

Menu de Noël

Menu à 55€

Soupe à l'oignon et au cidre, chantilly au thym
et tuile de Parmesan

or

Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre,
crème fraîche, citron et aneth

~~~~~

Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe,  
poireaux et champignons

*or*

Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, haricots blancs,  
fenouil, sauce verte et piment

*or*

Magret de canard, écrasé de butternut, chanterelles,  
pommes de terre à la Suédoise et châtaignes

~~~~~

'Christmas pudding', crème au Brandy

UNION

1350 - MONTALBERT

/

Happy New Year 2022 !!!!

Menu at €65

Starters to share

Oyster shooters

Salt baked beetroot with hazelnut pesto, pear, nut milk and ewe's curd

Cured salmon with apple, radish, cucumber, crème fraîche, lemon zest and dill

Terrine of foie gras with UNION chutney

Truffled chicken bouillon

Middle course

Hand cut strozzapreti with chicken stock, butter, black truffles and parmesan

Main Courses

Daube of ox cheeks with smoked creamed potato, lardons, button onions and red wine

or

Breast of free-range chicken with slow cooked kale, pumpkin, chestnut and brown butter

or

Olive oil poached loin of cod with butter beans, baked fennel, green sauce and chilli

or

Double baked Beaufort soufflé with a truffle emulsion, leeks and mushrooms

Desserts to share

Warm chocolate fondant with an orange cream

Poached rhubarb with clementines

UNION

1350 - MONTALBERT

Bonne Année 2022 !!!!

Menu à 65€

Entrées à partager

Shooter d'huître

Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes, poire et caillé de brebis

Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre, crème fraîche, citron et aneth

Terrine de foie gras, chutney UNION

Bouillon de volaille truffé

Entrée chaude

Strozzapreti, bouillon de champignon, truffes noires et parmesan

Plat

Daube de joue de porc, pommes-mousseline fumée, lardons et oignons grelots

ou

Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, haricots blancs, fenouil, sauce verte et piment

ou

Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons

ou

Filet de poulet fermier, kale braisé, potiron, châtaignes et beurre noisette

Desserts à partager

Fondant au chocolat, crème à l'orange

Rhubarbe pochée, clémentine